

A wine bottle with a green cap is pouring a thick stream of red wine into a large, elegant glass. The background is a dramatic sky with soft, golden clouds, suggesting a sunset or sunrise. The wine's surface in the glass is turbulent, with bubbles and ripples.

relax

FRAPPÉ 11

WWW.FRAPPÉ.COM.AR/RELAX AÑO - 3 | NRO - 11

edición

CARILÓ

SEBASTIÁN ZUCCARDI | LA VENTOLA
LAURA CATENA | GUILLERMO JOAQUÍN
BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMANTES
RECOMENDADOS | QUARA | CERVEZAS
COZUMEL | LAGARDE | CAFAYATE

EJEMPLAR DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA





BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



ESCORHUELA GASCÓN POLO TEAM,
CAMPEÓN DEL 44° ABIERTO DE SAN JORGE,
CAMPO ARGENTINO DE POLO, PALERVO.
SEPTIEMBRE 2011

*Cada una de nuestras variedades requiere,
en promedio, 3.000 horas de luz para dar una cosecha.
Esto significa que por año, y por la ubicación
de nuestros viñedos, necesitará esa cantidad de sol
para alcanzar el punto óptimo de maduración.*

VIVIR EL TERRUÑO

Bodega Luigi Bosca | Familia Arizu.



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

VINO ARGENTINO .07

El libro de Laura Catena

TERROIR.09

Destino: Cafayate

LA VENTOLA.10

La Marisquería de Cariló

CERVEZAS.13

Para todos los gustos

ESPUMANTES.15

Más allá de las fiestas

PERSONAJES.18

Sebastián Zuccardi

RECOMENDADOS.21

Selección Frappé

REIVINDICADOS.23

Vinos color de rosa

FINCA QUARA.24

Bodega de altura

COZUMEL.29

Disfrutar en la playa

BLANCOS.31

Opciones de verano

SUCURSALES.32

Frappé y el turismo

LAGARDE.35

Bodega centenaria

PUROS.36

Guillermo Joaquín

relax

FRAPPÉ 11

Pasaron las fiestas, vibrantes y agotadoras como siempre, pero en Frappé no nos tomamos vacaciones. Este verano seguimos trabajando para brindarles nuestros servicios en lugares de veraneo.

Mejoramos nuestra propuesta en Cariló que ya cumplió un año y sumamos un nuevo local en Gualaguaychú. Playas de mar y río, y carnaval para seguir disfrutando.

En este número especial de verano destacamos estos puntos turísticos analizando dos clásicos gastronómicos de Cariló y una propuesta turística en Gualaguaychú.

También recorrimos un terroir majestuoso como Salta. Visitamos bodegas, probamos sus vinos y presentamos unos extraordinarios puros originarios de la provincia norteña.

De Mendoza les acercamos una bodega centenaria, la edición de un libro con apellido ilustre en la vitivinicultura argentina y una charla imperdible con uno de los jóvenes enólogos mas destacados.

Hablamos de vinos blancos, rosados y espumantes ideales para esta temporada de calor y presentamos nuestra habitual selección de destacados Frappé.

En definitiva arrancamos el año con un número extraordinario de nuestra revista Relax y nos acercamos a su lugar de descanso con nuestra propuesta.

¿Qué mejor forma de empezar este 2012?

DICIEMBRE 2011 | PRENSA@FRAPPE.COM.AR

IMPRESIÓN ENSAMBLE GRÁFICO | ENSAMBLEGRAFICO.COM.AR

FRAPPÉ S.R.L. no se responsabiliza por el contenido de las notas, ni las opiniones vertidas por colaboradores y entrevistados. El contenido de los mensajes publicitarios es responsabilidad de las empresas anunciantes. Prohibida su reproducción total o parcial. Registro de la propiedad intelectual en trámite. TIRADA 15.000 EJEMPLARES

ESMERALDA FERNANDEZ

Bodegas Esmeralda
MENDOZA



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

vino ARGENTINO

Laura Catena, directora de Bodega Catena Zapata y Luca Winery, médica de emergencias en San Francisco recibida magna cum laude en Harvard y embajadora incansable del Vino Argentino. En sus palabras, este es su libro:



Pertenezco a la cuarta generación de una tradicional familia de viticultores provenientes de Italia. Nací en Mendoza, Argentina, en la llamada "Tierra del Sol y del buen Vino".

Mi padre, Nicolás Catena, es reconocido como el bodeguero pionero en plantar viñedos a gran altura y en lograr posicionar al Malbec como un vino de gran calidad, capaz de competir con los mejores vinos del mundo.

Cuando yo estudiaba en la Universidad de Stanford, en Estados Unidos, mi padre, cada vez que me visitaba, solía traerme de regalo para degustar con él, algunos de los vinos más célebres y distinguidos del mundo. Poco a poco me fui enamorando del vino y con el tiempo, me apasioné tanto, que ya no pude alejarme demasiado de Mendoza. A partir de entonces, cada vez me involucré más y más en el trabajo de nuestra bodega: CATENA ZAPATA.

VINO ARGENTINO es un libro narrado por una persona oriunda de Argentina, que conoce a fondo las regiones vitivinícolas de su país. El libro trata sobre vino, gastronomía, la cultura y el estilo de vida de los argentinos. Es un libro que cuenta la historia de los hijos

y nietos de los 6.000.000 de abuelos y bisabuelos que inmigraron a Argentina entre fines del 1.900 y principios del siglo XX. Es un libro que explica cómo los indios huarpes crearon los primeros canales de riego, para transportar el agua de deshielo de los Andes hacia nuestros viñedos y cultivos.

VINO ARGENTINO narra la historia de nuestro increíble Malbec, de cómo esta variedad se convirtió en la cepa insignia de Argentina, capaz de competir de igual a igual con otros grandes vinos del mundo.

VINO ARGENTINO es la historia de largas calles de tierra cercadas por frondosos árboles y álamos, y de la imponente cordillera nevada que se alza por detrás. Es la historia de niños de colegio con guardapolvos blancos que regresan a sus hogares caminando entre bellas casas blancas con huertas y hermosos jardines.

VINO ARGENTINO hará que usted conozca las diferentes regiones vitivinícolas de Mendoza, Salta y la Patagonia, con sus diversos climas, suelos y terruños y sus diferentes tradiciones sociales y culturales. Este libro le permitirá descubrir el

encanto y el estilo de vida apacible y tranquilo de Salta, lo transportará hacia las inhabitadas y vastas planicies de la Patagonia, donde condes y condesas de Italia han establecido bodegas, enamorándose de las antiguas viñas de Pinot Noir.

Entonces, al finalizar el libro, usted nunca más volverá a pensar en el Malbec como en una simple cepa de moda importada del Nuevo Mundo. Por el contrario, llegará a apreciar la antigua historia que tiene nuestro Malbec y pensará en el Malbec proveniente de nuestro hermoso país como en una cepa plantada al pie de los Andes bajo un cielo increíblemente límpido y soleado. A partir de ahora usted pensará en el Malbec como en un vino de intenso color, de gran concentración y personalidad. •

“

Este libro es una invitación personal para que usted visite y experimente todo lo bello que ofrece mi país: Argentina.

”



VINITERRA

WINES OF TERROIR



Mendoza / Argentina
www.viniterra.com.ar

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

destino CAFAYATE

Sería redundante hablar del paisaje de los valles calchaquíes y su inconmensurable belleza. De más esta remarcar el profundo celeste del altísimo cielo salteño. Lo que nos convoca, son las bondades de esta tierra colmada de gente amable y de buenos vinos.

La explosión de la uva torrontés tanto aromáticamente en la copa, como en los mercados internacionales, es innegable, siendo esta la uva blanca de mayor crecimiento en las exportaciones a nivel mundial. Este vino de ADN netamente norteño, está pasando un momento de reivindicación por parte del consumidor. Sus atractivos aromas florales y frutales, su amabilidad en boca y su versatilidad para acompañar distintos platos, llevan a que hoy esté posicionada como una de las predilectas uvas blancas a nivel local.

Podemos encontrar en nuestro mercado grandes exponentes de la variedad partiendo de las gamas más bajas de precios, donde resalta la tipicidad varietal, hasta las gamas más

exclusivas, donde encontraremos además de esta tipicidad, elegancia y complejidad.

Winemakers encargados de producir estos atractivos vinos, aseguran que pocas veces pasan los 35°C y eso colabora a la expresión aromática, donde sobresalen las frutas tropicales, fruta blanca fina y fragantes aromas florales. También podemos destacar la cantidad de sol que reciben estas tierras, logrando así una buena madurez de las uvas y una sanidad envidiable. El clima seco y con pocas lluvias, el brillo incansable del sol norteño y las frescas noches, auguran una producción de uvas ideales para la creación de grandes vinos. Aromas y sabores intensos, concentración y potencial, sumado a las manos expertas de enólogos mundialmente famosos y ancianos conocedores del terruño, hacen de esta región una de las más hermosas e interesantes del mapa vitivinícola de nuestro país.

Si bien la estrella de este país sigue y seguirá siendo el Malbec, Cafayate se destaca también por la diversidad de sus uvas. En los grandes blends encontraremos mucho más que solo Malbec. Grandes Cabernet Sauvignon, típicos y potentes, con notas de pimientos asados y mucha fruta roja y negra. Bonardas de increíbles tonos violáceos, cargados de frutas frescas y de taninos robustos, finalizando con el Tannat, uva dura si las hay, que ha logrado encontrar en estos valles su segundo hogar, dando vinos de mucho volumen, notable potencia y gran potencial de guarda. ●





LA VENTOLA MARISQUERÍA

Castaño y Calandria | Cariló.

02254.572222



sebastián spigolon

LA VENTOLA

Su historia nada tenía que ver con la gastronomía hasta que llegó a Cariló en diciembre del año 2005 de la mano de su mujer María.

Nació en la provincia de Mendoza y desde chico sintió fascinación por la naturaleza, los lugares agrestes y los deportes de aventura. Es por eso que después de terminar sus estudios se convirtió en Guía profesional de montaña, profesión que ejerció hasta su llegada a Cariló. Además de trabajar como Guardaparque y Bombero forestal.

Conoció a María cuando ella realizó una cabalgata por la Cordillera de los Andes como turista. En ese entonces Sebastián se internaba en la montaña desde Septiembre hasta Abril y guiaba expediciones a caballo.

Cuando decidieron formar una familia se les presentó el problema de decidir el lugar donde vivir y la ciudad no era una opción. Él tenía un estilo de vida nómada y ella estaba terminando la carrera de economía en la Ciudad de Bs. As. Por suerte los padres de María vivían en Cariló y les ofrecieron el Restaurant. Ellos habían adquirido la

marca en el año 2002. La Ventola era, en los años ochenta, uno de los restaurantes más emblemáticos de la costa.

Los dos son autodidactas y de espíritu emprendedor. Más allá de que les gustara el proyecto gastronómico en sí mismo, lo que más les atrajo fue el estilo de vida que les brindaba Cariló. Al principio no fue fácil, Sebastián le pidió a María tres años para poder desarrollar su idea del negocio, finalmente les tomó cinco y actualmente siguen aprendiendo del mismo.

Durante este proceso aprendieron desde la manipulación adecuada de los alimentos, su correcta cocción y su forma de servirlos, hasta limpiar la freidora, instalación eléctrica del local, pintura, limpieza, jardinería, etc.

Su idea siempre fue que La Ventola fuese una marisquería estilo bistró con unas treinta y cinco plazas en el interior y otras tantas en la terraza, de un estilo refinado pero no acartonado en el cual se pueda disfrutar de una

cena en un ambiente recreado para el relax.

Esto les permite estar en los detalles, María se encarga de los números y en temporada del salón y Sebastián de cocinar los platos principales. Tal es así, que durante gran parte del año él mismo pesca por las mañanas lo que luego ofrecen como "pesca del día".

En los últimos años han experimentado un crecimiento importante con respecto a la cantidad de cubiertos. Esto les da confianza para continuar creciendo y seguir aprendiendo día a día para poder mantener la calidad y la atención que sus clientes se merecen.

Este año están con un proyecto de cultivos de Alcaparras en Mendoza y paralelamente ayudando a la familia de Sebastián con el lanzamiento de una marca propia de Aceite de Oliva de varietal Frantoio que se extrae del cultivo de aceitunas que poseen en su finca ubicada en Lavalle, provincia de Mendoza. ■



“Después de 10 años de éxito en el exterior,
los vinos de Susana Balbo llegan a la Argentina.”

91
PTS

Crios Torrontes *2010
91 Pts (Robert Parker)

92
PTS

Susana Balbo Brioso *2006
92 Pts (Robert Parker)

92
PTS

BenMarco Expresivo *2008
92 Pts (Robert Parker)

93
PTS

Nosotros *2007
93 Pts (Robert Parker)



www.dominiodelplata.com



@ddpwinery



dominiodelplatawinery

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



con qué tomar CERVEZA

Los consumidores de vino, son cada vez más exigentes. Leen publicaciones específicas, miran por T.V. cuanto programa relacionado a este mundo encuentran y llegan a nuestros locales con cientos de preguntas, ávidos de novedades, en realidad, quieren saber cada vez más. En su ámbito, sugieren vinos y aconsejan maridajes, para cada momento tienen en mente el vino indicado. Pero a veces hay situaciones distintas ¿Qué bebida elegir cuando el vino no encaja con el momento o el lugar? ¿Cómo hacerle frente al calor de una tarde de verano? La respuesta es simple: Cerveza bien helada.

Dime qué comes y te diré cuál tomar

Si bien la oferta es más acotada, existe una enorme variedad de cervezas para todo tipo de ocasión y comida. Podemos encontrar desde rubias ligeras, hasta las más intensas negras. La graduación alcohólica en general, (hay algunas excepciones), es netamente inferior a la de cualquier vino. Por consiguiente, podremos beber una cantidad superior, saciando nuestra sed sin excedernos alcohólicamente. Por otro lado, el gas carbónico es sumamente refrescante, y así como los espumantes, la temperatura de servicio de esta, es inferior a la de otras bebidas, convirtiéndola en una atractiva forma de disfrutar un trago y refrescarnos al mismo tiempo.

Las cervezas acompañan muy bien algunas comidas. Es el caso puntual de los platos excesivamente picantes: tendremos nuestra boca anestesiada como para apreciar las bondades de blancos delicados o sutiles espumantes, posicionando así a la cerveza, como marido ideal. Para este tipo de platos, buscaremos rubias ligeras y aromáticas, como las italianas Birra Moretti y Birra Castelo Premium. Estas cervezas son suaves, no demasiado amargas, con burbujas refrescantes y una nariz muy expresiva. Perfecta para comida asiática, hindú o árabe.

Cuando estamos ante la presencia de platos más contundentes, que contienen en su preparación ingredientes "Enemigos del vino" (vinagre, alcauciles, chocolate, etc.) debemos

buscar una alternativa, y es cuando las cervezas negras, más intensas y con más cuerpo, aparecen en escena. Estas cervezas de aromas acaramelados, finales amargos y boca más untuosa, también acompañan perfectamente carnes, especialmente la de cerdo y comidas agri dulces. La Alemana Erdinger Dunkel es sin dudas la mejor opción para este tipo de comidas.

Para disfrutar antes o después las holandesas Grolsch Premium Lager y Amsterdam Maximator son dos muy buenas opciones para disfrutar antes o después de las comidas. Con una picada, o simplemente sola, esta cerveza ligera, aromática, fácil de beber y de bajo contenido alcohólico, se nos presenta como la candidata ideal. Grolsch viene en presentaciones de 330 Cc. y la coqueta botella con tapón de corcho de 400 Cc. En cambio la potente Maximator, llega en lata de 500 Cc. y con una imponente graduación alcohólica de 11.6%. Como reza su presentación es "Maxi Intense".

La opción más divertida del mercado, es la DUFF. Esta mítica cerveza, famosa por ser la predilecta de Homero J. Simpson, es producida en la provincia de Santa Fe, y sorprendentemente, es fresca, suave, elegante. Una opción interesante a tener en cuenta. Detalle: En su etiqueta tiene un dispositivo que nos avisa cuando está "bien fría". Podrás encontrarla en el bar de Moe, y claro, en Vinotecas Frappé. ●

BODEGA
NavarroCorreas

*Elegante por dentro
y por fuera.*



Elaborado exclusivamente con uvas Chardonnay y Pinot Noir.

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

FURIA

más allá de LAS FIESTAS

"Necesario en la victoria, indispensable en la derrota". Napoleón (sic). Siempre el fin de año viene acompañado de festejos y celebraciones, despedidas, regalos y más. Por eso esta reseña de las diferentes opciones de estilos y etiquetas para estar a tono con la época.

ESPUMANTES NACIONALES DE ALTA GAMA:

D.V. Catena Nature

Gran ejemplo del potencial que tienen los espumantes nacionales, esta elaborado a base de Chardonnay, con un 30% de Pinot Noir. Criado 30 meses sobre borras, despliega un sinnúmero de aromas de panadería: brioche, dulces, levaduras, sumando frutas blancas y algo de flores. De burbujas muy finas y boca cremosa, logra esa compleja combinación de sutileza y potencia. Expresivo espumante que vale la pena probar. Otra creación de Alejandro Vigil, que sigue sorprendiéndonos.

Luigi Bosca Bohème

Único espumoso que respeta la composición original de la Denominación de Origen Champagne: 60% de ambos Pinot (Noir y Meunier) y un 40% de Chardonnay. Las uvas provienen de los mejores viñedos que posee la familia Arizu: Finca Los Nobles, en Las Compuertas, a más de 1050 MSNM. La concentración se logra por ser





estos, viñedos de más de 50 años de antigüedad. Con una meticulosa elaboración, logran que este Brut Nature despliegue aromas de frutas maduras, miel, pan tostado, sumando un gran volumen en boca, aportado por la fermentación en barricas de roble.

EL GRAN MOMENTO DEL NATURE

Hace algunos años el mercado argentino de espumosos se inclinaba a los sabores más frutales y dulces. Hoy, el paladar argentino cambió, y busca cada vez más espumosos Nature. Tres ejemplos para tener en cuenta, todos ellos, con menos de 3 gramos de azúcar por litro.

Fond de Cave Nature

Creación de Daniel Pi, este Nature, es el de más voluminoso, puesto que es elaborado con 80% de Pinot Noir y 20% de Chardonnay provenientes de viñedos en Cruz de Piedra, Maipú. Este espumoso que completa una de las líneas más tradicionales del

mercado doméstico, descansa 12 meses en los pupitres de Trapiche, para obtener sus delicadas burbujas.

Nieto Senetiner Grand Cuvée

Recientemente lanzado al mercado, la bodega Nieto Senetiner nos trae este Nature 100% Pinot Noir, donde el 30% del vino base se cría durante unos meses en barricas de roble. Con un contacto con levaduras de 6 meses y homogeneización semanal, se obtiene este Grand Cuvée, o gran corte, fresco, frutal y fácil de beber.

Animal Brut Nature

Ernesto Catena Vineyards nos tiene acostumbrados a productos nobles, y de relación virtuosa entre la calidad y el precio. Animal Brut Nature no es la excepción. Este espumante es fresco, frutal y ligero, elaborado con predominio del Chardonnay sobre el Pinot Noir (70/30) y criado durante 10 meses en botella. Las uvas nacen en Agrelo y Valle de Uco, ensamblando así frescura

y elegancia. Hay que destacar que este espumante se produce bajo normas orgánicas.

DULCES BURBUJAS

Estos espumantes son ideales para acompañar postres, platos de frutas o disfrutarlos solos.

El Esteco Torrontés Dulce

Este espumante norteño, tiene la virtud de ser dulce sin empalagar en lo más mínimo. De exuberante aroma a frutas dulces y flores, tiene buena burbuja, cuerpo ligero y es ideal para mesas de quesos, frutos secos y frutas frescas.

Lagarde Moscato Dolce

Si la idea es beber algo dulce y refrescante, no hay que pensarlo dos veces. Uvas de moscatel vinificadas tradicionalmente, con una fermentación interrumpida, para lograr un bajo tenor alcohólico, dan como resultado este fresco espumante. Dulce e ideal para beber más de una botella sin ningún tipo de problemas. ♦

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

.DESCUBRIR.



Champaña

NIETO SENETINER

Brut nature

·DISTINGUIDO POR NATURALEZA·

UVA PINOT NOIR
ELABORACION BLANC DE NOIR
DISTINGUIDO COLOR ASALMONADO



Sebastián Zuccardi

bodegas Familia Zuccardi



Para Zuccardi el vino es mucho más que una actividad empresarial, es una forma de vida. Les apasiona lo que hacen, y buscan transmitirle permanentemente esa impronta al consumidor.

La familia Zuccardi tiene claro que están en el lugar que ocupan gracias al consumidor, que es al único que hay que honrar. Para que este elija un vino, tiene que haber consistencia a lo largo del tiempo en materia de calidad, y no puede sentir que ha pagado un precio injusto por el producto que está consumiendo.

Otro factor muy importante para ellos es estar abiertos al aporte de quienes

no forman parte de la familia de sangre, dándole a cada uno el lugar que se merece de acuerdo a sus capacidades y haciéndolo sentir parte importante de un proyecto. "El vino no es solo la expresión de la tierra, del clima o de la variedad que se plante, sino que es, fundamentalmente, la expresión del conjunto de personas que intervienen en la elaboración", dicen ellos y, la verdad suena bien.

Si a esto le sumamos que desarrollan esta actividad con un cuidado absoluto de las condiciones medioambientales y que están enfocados hacia la agricultura orgánica y llevan adelante prácticas de cultivo totalmente sustentables, nos da como resultado una bodega de avanzada.

no nos ponemos VIEJOS

Desde nuestros más tiernos y humildes inicios Zuccardi siempre fue una de las bodegas que más creyó en nuestro proyecto y nos apoyó siempre. Estuvo con nosotros con Sebastián, hijo mayor de José Zuccardi y actual director de Bodega Familia Zuccardi, quien continúa con la pasión por la viticultura heredada de su abuelo y su padre. Sus inicios formales en la actividad vitivinícola de este joven ingeniero agrónomo tuvieron lugar en el 2.000, cuando junto a tres amigos inició su propio proyecto de producción de espumantes de alta calidad: Alma 4, algunos de ellos elaborados con variedades no tradicionales en la Argentina. Con el tiempo comenzó a involucrarse por completo en las actividades de la empresa familiar. Actualmente, se encuentra a cargo de los viñedos en el Valle de Uco, y lidera también, el equipo de Investigación y Desarrollo que lleva a cabo estudios en los viñedos y diferentes ensayos de vinificación en bodega, manteniendo uno de los principales valores de Familia Zuccardi: la constante innovación.

Lo que sigue es el resumen de la jugosa charla que tuvimos con Sebastián.

Como concepto general podemos decir que en Zuccardi se han impuesto en ser muy rígidos en materia de calidad. Para que el consumidor, o la crítica especializada, elijan un vino tiene que haber consistencia a lo largo del tiempo en materia de calidad. Para conseguir eso, es fundamental el trabajo que se realiza en el viñedo. Allí nacen los buenos vinos. Ellos están dedicados a la búsqueda y estudio de los mejores terruños. Investigan las características del suelo en cada zona. Eso les permite obtener la máxima calidad para cada variedad y en cada viñedo, permitiéndoles manejar en forma diferencial cada sector y cosechar en forma conjunta las áreas que se consideran similares. Realizan un intenso trabajo de raleo para

controlar la producción y de esta manera exaltar las cualidades de las uvas.

Están actualmente construyendo una nueva bodega para el segmento Zuccardi en la zona del Valle de Uco. Próximamente incorporaran nuevos productos en el segmento Ultra Premium, y también esperan hacerlo en la categoría Malamado. Además, están llevando a cabo trabajos muy intensos en materia de Investigación y Desarrollo, a fin de detectar los mejores terruños dentro de Mendoza y alcanzar avances significativos en materia de variedades y estilos de vinos.

También, en bodega, han instalado un sector experimental con el fin de llevar

adelante micro vinificaciones y ensayos, como por ejemplo de cosecha (de una misma parcela en tiempos diferentes), de levaduras (aislando levaduras autóctonas, de sus propios viñedos, las que utilizan en sus vinos a fin de darles una tipicidad de zona), de vinificación (realizando vinificaciones especiales de vinos fortificados y tardíos).

Además están intensificando su presencia en el mercado de aceites de oliva desarrollando el segmento de ultra Premium que hasta ahora no existía. Están ampliando sus olivares y tienen planes –algunos de ellos ya se han concretado, para sumar su actividad olivícola dentro del circuito turístico de la bodega.

Respecto del Malbec, cepa insigna de la argentina en el mundo, vuelven a mostrar su espíritu inquieto, a pesar de estar muy contentos con sus productos consideran que el Malbec tiene todavía margen para seguir creciendo. Claro ellos lo hacen a su estilo, investigando zonas que puedan dar alternativas distintivas de la variedad.

Pero Zuccardi es una empresa con una visión muy panorámica del negocio del vino, y sigue trabajando fuertemente en variedades vitivinícolas de alta calidad, como Bonarda, Tempranillo, Syrah y Torrontés, entre otras. Eso les permite, además de aumentar la oferta en materia de varietales, elaborar excelentes blends. El premio que la revista inglesa Decanter le otorgó recientemente a su Emma Zuccardi Bonarda 2009 es una demostración de ello.

Tienen como principal objetivo para este año seguir incrementando los niveles de calidad en todos sus segmentos. Tanto en el mercado argentino como en el de exportación, buscan permanentemente mejorar su distribución, tener equipos más capacitados y generar una relación sólida con los consumidores. Les gusta ser percibidos como una empresa con identidad, ya que la consideran un capital fundamental para cualquier productor que quiera permanecer a largo plazo dentro del mercado. En todas sus acciones buscan cumplir los objetivos que se han impuesto como empresa: "elaborar siempre la más alta calidad, mantener una constante capacidad de innovación, trabajar en total armonía con el medio ambiente y ser útil a la comunidad dentro de la cual se desarrollan".

Recientemente obtuvieron medallas en Decanter 2011 y AWA 2011, y altos puntajes en WINE SPECTATOR. Parece que a Zuccardi como al buen vino el tiempo les hace bien. ●

“

Elaborar siempre la más alta calidad, mantener una constante capacidad de innovación, trabajar en total armonía con el medio ambiente y ser útil a la comunidad dentro de la cual nos desarrollamos.

”



selección FRAPPÉ

SAINT FELICIEN Cabernet Merlot

Por muchos años este fue el vino más mimado de Catena Zapata, y así se introdujo en las mesas de los mejores restaurantes del país. Esa combinación del cuerpo del Cabernet, y la fineza del Merlot, combinadas con el paso por roble, logran que este vino sea un éxito, hace muchos años. ●

SAINT FELICIEN CABERNET MERLOT \$ 78.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



EL ESTECO Extra Brut

Con toques de Malbec en su composición, este espumante tiene un cuerpo y un volumen en boca pocas veces visto. La frescura aromática del Torrontés se nota apenas se descorcha la botella. Burbujas pequeñas, elegancia, persistencia en boca, hacen de este espumante, una opción más que interesante para tener en cuenta. ●

EL ESTECO EXTRA BRUT \$ 57.- 1 x 750 Cc. SALTA, ARGENTINA.



FINCA LA LINDA Corte Reservado Tinto

Si bien en la etiqueta declara solo Malbec y Syrah, este vino también posee un menor porcentaje de Merlot. Vinos jóvenes, pero con un paso por roble que les otorga una fresca solemnidad. Frutos rojos, y ciruela que aporta el Malbec. Especies y mineralidad que llegan de la mano del Syrah. Elegancia y frutos negros maduros que vienen con el Merlot. Todo esto, con la sutileza que da el aporte de la madera. ●

FINCA LA LINDA CORTE RESERVADO TINTO \$ 55.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



QUARA Torrontés Tardío

La bodega comandada por el joven Pancho Lavaque, que ya nos sorprende con sus Quara Reserva y Quara Single Vineyard, nos presenta esta cosecha tardía de la uva emblemática salteña. Perfumado como pocos, de una dulzura justa, y ese toque fresco del Torrontés, este vino se convierte en la pareja ideal para postres frescos, quesos y frutos secos. ●

QUARA TORRONTÉS TARDÍO \$ 48.- 1 x 500 Cc. SALTA, ARGENTINA.



Homenaje al Polo Argentino



DON DAVID

Edición Limitada

Gonzalo Pieres (h)




BODEGA
EL ESTECO



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

color ROSADO

Pasaron mucho tiempo en el olvido, prejuizados y condenados sólo a las mujeres. Castigados por su identidad "dulzona". Y allí se quedaron esperando. Hoy, envalentonado por la explosión mediática y cultural, el vino rosado no para de cosechar elogios. Hay para todos los gustos. Secos y potentes, finos y elegantes o dulzones y melosos. Aún hay consumidores que creen que los vinos rosados son el resultado de la mezcla de vino blanco y vino tinto, sin saber que el particular color que los identifica, desde el piel de cebolla hasta el cereza más intenso, se debe a la maceración del jugo con los hollejos. Hay tantos estilos de vinos rosados, que más de un connoisseur se sorprendería. Todo depende del tiempo que este jugo, que aún no es vino, pase en contacto con la parte sólida de la uva. Con sólo 2 horas, basta para tener un tinte peculiar en ese jugo, y de llegar a macerar más de 12 horas, obtendremos un concentrado y brillante color cereza. ♦

El comodín

Cuando un vino tinto resulta muy potente para cierto plato, y un vino blanco no logra satisfacer nuestras expectativas, quedando flaco y flojo, es tiempo de pensar en rosados. Los rosados pueden ser ese as bajo la manga que todo amante del vino debe tener en su cava. Ideales para comidas frescas de verano, entradas, tapas, pescados, carnes blancas, salsas suaves, los rosados son grandes compañeros de platos.

finca QUARA

Ubicada en el corazón del Valle de Cafayate, Salta a más de 1.800 MSNM, el microclima de los Valles Calchaquies combina amplitud térmica –variaciones de unos 15° entre el día y la noche–, calidad de agua y buen suelo.

Estas condiciones posibilitan obtener uvas de gran expresión aromática, tintos de muy buen color y suaves blancos frutados. Los vinos tienen una

fuerte “personalidad” y el sitio privilegiado para la producción de uvas finas de alta calidad.

Estas características, aseguran la producción de uvas de óptima madurez, que transmitirán al vino colores intensos y una gran concentración de aromas y sabores. El suelo es franco arenoso con drenaje natural de aguas puras de deshielo, ricas en minerales de los Andes.

UN POCO DE HISTORIA

En 1870, Don José F. Lavaque, inspirado en las artes del continente europeo, fue parte de la primera corriente de productores vitivinícolas en el Valle de Cafayate.

En esa época, los vinos elaborados se ponían en barricas para su añejamiento y posterior traslado. Eran transportadas con tropas de carros desde Cafayate hasta Salta por el cauce del río

Santa María. La tropa de carros de la familia era una de las más importantes de la época.

Cuando el ferrocarril llegaba a Alemania (Paraje ubicado a 99 Km. al sur de la ciudad de Salta), la mercadería se transportaba hasta allí con la tropa, desde donde seguían en ferrocarril a Salta para su fraccionamiento.

El difícil acceso al valle, la responsabilidad de su gente y la esencia misma de la industria vitivinícola permitieron mantener las condiciones naturales de Cafayate hasta la actualidad.

A fines del siglo XIX, Félix Lavaque, hijo de Don José F. Lavaque ya poseía un viñedo de uvas tintas llamadas "francesas", compuesto de Malbec, Cabernet Sauvignon y Tannat. Este viñedo se ha mantenido hasta el presente con las mismas variedades emblemáticas.

Don Gilberto Lavaque, hijo de Félix



Lavaque, focalizó su labor en el desarrollo de vinos de alta gama, y comenzó a incursionar en mercados externos.

En 1982, Don Gilberto acuerda con uno de sus hijos, Rodolfo Félix, que continúe con el legado familiar.

Hoy la 5ta generación ya forma parte del proyecto, es así que Francisco Lavaque – Viticultor y Enólogo, UC Davis– es quien está dando un nuevo impulso a los vinos de Alta Gama en los mercados internacionales, junto con su hermano Julio Lavaque comparten la responsabilidad de continuar con la tradición y pasión vitivinícola innovadora que caracterizó a su padre, abuelo, bisabuelo y tatarabuelo.

La Bodega cuenta con 288 hectáreas de viñedos, de las cuales 70 fueron implantadas entre 1900 y 1960. Entre 1998 y 2001, se incorporaron alrededor de 220 de uvas tintas; Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tannat.

LOS VINOS

Cuenta con una línea de alta gama denominada Quara Single Vineyard que tiene una crianza de 10 meses en barrica de roble (50% francés y 50% americano de 1er uso), su precio es de (\$115) para sus cuatro cepas Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat y Torrontés (\$85). Las viñas de más de 50 años de muy baja producción, implantadas en el Noroeste de Argentina, a más de 1.800 MSNM, dan como resultado uvas maduras y concentradas integralmente y de excelente calidad.

La línea Quara Reserva (\$48) con cinco vinos: Cabernet Sauvignon, Malbec, Bonarda, Torrontés y Torrontés Cosecha Tardía. Son viñedos de altura que disfrutan de las virtudes del Sol, gran amplitud térmica, escasas lluvias, agua y suelo de excelente calidad, microclima ideal que junto con el lavoteo apasionado de su gente, les permiten obtener vinos típicos del

lugar con características varietales potentes e indiscutibles.

La línea Quara Varietal (\$27) con siete vinos Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Syrah, Torrontés y Torrontés Cosecha Tardía. Son viñedos de 15 años, cultivados en espalderos, plantas injertadas y riego por goteo. El trabajo es de vitivinicultura de precisión, tendiente a obtener uvas sanas, maduras integralmente y de producciones controladas, de manera de lograr vinos varietales de excelente color, fruta fresca y taninos suaves y maduros.

LA BODEGA

Rodeada por 288 hectáreas de viñedos cultivados en este entorno excepcional para el desarrollo de la vid, FINCA QUARA produce uvas finas de calidad superior para la elaboración de vinos de alta gama.

La Bodega tiene una capacidad de estiba de 111.375 botellas/ 495 barricas, fracciona 3.000 botellas por hora y la capacidad de molienda es de 90.000kg/ día. Tiene una capacidad de vasija de 3.114.700 litros y posee

normas de calidad HACCP e ISO 9001:2000.

Las variedades de altura que produce Salta están teniendo gran aceptación en el exterior. Hoy Finca Quara exporta a más de 24 países alrededor del mundo para poder consolidarse en mercado externo.

ALGUNOS PREMIOS

Wines of Argentina realizó una vez más el máximo concurso del vino nacional: el Argentina Wine Awards. A través del mismo se busca promocionar al vino argentino en el mundo, logrando que los vinos premiados obtengan un gran reconocimiento internacional. Quara Single Vineyard en las cepas Cabernet Sauvignon, Tannat y Malbec cosecha 2008 han obtenido la Medalla de Plata el presente año.

Quara Single Vineyard Torrontés fue premiado en varias oportunidades. En su cosecha de 2005, fue reconocido como el mejor vino blanco de Argentina y mejor Torrontés del Mundo en el International Wine Challenge, celebrado en Burdeos y Londres. En el Concurso Mundial de Bruselas con Medalla de Oro para la cosecha 2005, Medalla Plata para la cosecha 2006 y con Medalla de Oro para la cosecha 2007.

En 2008 Quara Single Vineyard Tannat 2005 fue reconocido en el International Wine Challenge como Mejor Tannat del mundo.

Quara Syrah en Mundu Vinis en Alemania fue premiado con Medalla de Oro para la cosecha 2005 y en Argentina Wine Awards con Medalla de Plata para la cosecha 2005.

Quara Cosecha Tardía Torrontés 2006 obtuvo una Medalla de Oro en el concurso Vinandino, otro de sus vinos para no dejar de conocer y adoptar. ●





ALGO BUENO ESTÁ PASANDO.
NUEVO TRAPICHE EXTRA BRUT.

TRAPICHE
ARGENTINA



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

DONDE OTROS VIERON UN DESIERTO
NOSOTROS VIMOS UN GRAN VINO



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.



HESS FAMILY ESTATES
Terroir Wines Crafted On 4 Continents

CAFAYATE - SALTA - ARGENTINA



COZUMEL

Acacia y playa | Cariló.

www.cozumelcarilo.com.ar

02254.470409

bar y restaurant COZUMEL

Desde 1977, cada fin de semana, familias locales y visitantes se reúnen en el bar y restaurant Cozumel para disfrutar tanto del paisaje cautivante que ofrecen el mar y la playa de Cariló, como de su selecto y sofisticado menú.

Ya sea si la idea es pasar un rato relajado, tomar algo o disfrutar de un almuerzo o cena, su pequeño salón y las terrazas ofrecen una inigualable vista a la playa, a metros del mar y a reparo de médanos que protegen el sitio del sudeste.

Cozumel es manejado, desde el inicio, por la misma familia, y el plantel de

cocina y camareras conocen a los clientes y sus preferencias, y este conocimiento se refleja en el trato y la atención personalizada y cordial.

Entre sus platos encontramos: sopas, pastas, pescados frescos de la zona, las reconocidas rabas, ensaladas bien pensadas, risottos con hongos de pino, corvinas asadas con vegetales y lenguado preparado de originales formas. Un menú que incluye platos que aprovechan lo mejor de cada estación. También funciona como bar y cafetería, con tartas, tablas y sándwiches.

Cozumel está abierto todo el año. Durante los meses de invierno, otoño y primavera, de 9.00 a 19.00hs. de viernes a lunes, así como los feriados y en vacaciones de invierno. Durante el verano, a partir de Noviembre, todos los días de 8.30 a 2.00hs. A tener en cuenta: para la noche es conveniente reservar mesa. ●



Una bodega con
10 años de vida
y más de 400
años de historia.



Beber con moderación - prohibida su venta a menores de 18 años



Un restaurant
imperdible con
una vista única.



B O D E G A SEPTIMA

MENDOZA • ARGENTINA

10 AÑOS DE PASIÓN Y RESPETO POR LA TIERRA



Para reservas y visitas:
+54 0261 4989558
septimaturismo@codorniu.com

www.bodegaseptima.com



blancos de VERANO

Atrás quedaron las comidas calóricas del invierno, y con ellas esos tintos tánicos, potentes y de gran carácter. El verano impone la búsqueda de opciones frescas, frutales, livianas, que además de permitirnos disfrutar, nos den ese alivio térmico que buscamos.

No todo es Sauvignon Blanc. Si bien es indiscutidamente una de las uvas más plantadas en el mundo, y la princesa blanca de los vinos (ubicada detrás de la Reina, Chardonnay) debemos destacar otros tantos vinos igualmente refrescantes, intensos y capaces de lograr ese efecto que buscamos en esta clase de vinos. Tocai Friulano, Gewurstraminer y Pinot Gris son elegantes cortesanos de la reina y la princesa.

Lurton Pinot Gris es uno de los pioneros de esta uva. Ubicada en valle de Uco, Lurton produce este blanco increíblemente refrescante, debido a su crujiente acidez, bien marcada. Aromáticamente se presenta frutal, con toques de mineralidad. Ya en boca, es intenso y potente. Se expresa muy bien en sus aromas retronasales, para dar paso a un final largo y complejo.

Como Gewurstraminer no encontraremos mucho, pero si hay dos exponentes de la variedad que vale la pena conocer.

Rutini Gewurstraminer, o también conocido como Traminer, viene en una coqueta botella, diferente a todas. De nariz floral, elegante y fragante como un perfume, es de una sutileza poco conocida en estas tierras.

Luigi Bosca Reserva Gewurstraminer no es otro perfumado blanco más. De

una exquisita combinación de frutas blancas, flores y toques minerales. En boca es fresco, elegante, de paso ligero y expresivo. Definitivamente, hay que aventurarse a probar estos vinos.

Si hablamos del Chardonnay podemos encontrar las más diversas opciones. Desde el fresco Animal de Ernesto Catena, hasta el meloso y complejísimo Angélica Zapata. Cosechas tardías, espumantes y blends. Hay todo en el mundo del Chardonnay para elegir.

Pero si buscamos opciones a esta tradicional uva, podremos encontrar cosas más que interesantes. Escorihuela Gascón Viognier es un interesante vino de una línea clásica. Potente, de paso firme por boca. De aromas de frutas amarillas, miel, cera, algo de confituras, tiene un potencial muy interesante, debido a su paso por roble. Ideal para pescados grasos, carnes blancas con salsas cremosas, o para entradas frías en mesas de celebraciones. Escorihuela Gascón

Viognier, es un vino que debemos tener en cuenta, cuando querramos salir, aunque sea por un rato, del Chardonnay. ●





frappé y el **TURISMO**

Consolidada nuestra presencia en la ciudad de Buenos Aires con ocho sucursales, y en armonía con el crecimiento del turismo, comenzamos con nuevas aperturas en zonas turísticas.

Primero fue Cariló el verano pasado. La elección de este destino fue algo natural y casi sin querer. Hace muchos años, más de treinta, veraneamos y disfrutamos su tranquilidad y su particular belleza. Nuestros hijos crecieron jugando en esas arenas.

Hace no tanto tiempo tuvimos el privilegio de conocer a Sebastián, el alma mater de la marisquería La Ventola, otro clásico de este balneario, con menos años pero con una pasión que contagia. La mayoría de los pescados que cenamos en su bistró son los que el personalmente pesca a la mañana. Más lindo y fresco que eso...

Lo que sucedió es que no quisimos ser sólo testigos de tanta cosa placentera, y entonces decidimos llevar nuestra propuesta, y este verano cumpliremos nuestro primer gran año de Frappé en Cariló.



Desde el primer día estamos trabajando para convertirnos en otro de los clásicos de allí y aportar nuestra porción de placer para que turistas que veranean, los habitués que la eligen y los que viven ahí, se sientan como siempre nos sentimos nosotros. Muy, pero muy bien.

Con Gualeguaychú fue distinto. Viajamos para ver el carnaval. Tanta cosa buena habíamos escuchado que teníamos curiosidad de ver como era el famoso "carnaval del país".

Todo fue una gratísima sorpresa. El carnaval es un espectáculo avasallante. Todo es enorme y colorido. Los cuerpos y la música se ensamblan perfectamente y a un ritmo incesante van adueñándose de la noche. Dura casi 6 horas, pero no cansa, todo lo contrario. Es una experiencia divertida y contundente. Uno se pregunta, ¿Cómo no vimos esto antes?

En ese viaje nos alojamos en un lugar increíble, en "Suites y playa privada Las Aguas". Es una bucólica posada de autor, con sólo ocho suites de muy buen gusto, una larga playa privada y servicios de altísima calidad.

Vimos atardeceres llenos de tonos rojos con el cielo plagado de aves. Todas las tardes desde la piscina veíamos, (mientras nos refrescábamos por dentro y por fuera), desfilar para nosotros veleros y barcos.

Demasiada belleza. Fernando, su dueño, es un anfitrión impecable, no llegás a pedirle nunca nada, es como si te leyera la mente, se anticipa siempre a todo lo que necesitás.

También descubrimos un pequeño y acogedor restaurant, "DIVA", donde Gastón hace un sushi que te alegra el espíritu. Y así, Gualeguaychú, fue seduciéndonos con su buena onda. La

gente en la calle, es super amable, si vas en auto te dejan pasar en las esquinas, si estás caminando frenan para que cruces, eso nos shockeó. Tan cerca y tan lejos...

Nos dimos cuenta que además de la cantidad de gente joven que la colma todos los veranos, había una movida muy interesante y en constante crecimiento de cosas de calidad y buen gusto. Ahí fue que decidimos que Gualeguaychú sea nuestra segunda apertura turística. La ciudad nos recibió como esperábamos. Es otro éxito con menos de tres meses de vida.

Como buenos inquietos que somos, ya estamos pensando en la tercer "sucursal turística" como las llamamos cariñosamente entre nosotros. Pero no está decidido donde, quizá en la próxima "Relax", podamos adelantar algo. ●

Colomé

DESDE 1831



BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDA SU VENTA MENORES DE 18 AÑOS

LA MÁS ALTA EXPRESIÓN DEL TERROIR

MOLINOS - SALTA - ARGENTINA

BODEGA | ESTANCIA | MUSEO | FUNDACIÓN



bodega **LAGARDE**

Al pie de los Andes, donde el agua de deshielo alimenta el árido suelo mendocino transformándolo en el paraíso del Malbec Argentino, se encuentra la Bodega LAGARDE.

Fundada en 1897 por aquellos visionarios que llevaron la vitivinicultura a la región de cuyo, la bodega aún conserva intacta su arquitectura original que resguarda cada instante de su historia. En su Casa Patronal, custodiada por centenarios de viñedos, aún se respira esa mágica atmósfera de tiempos pasados donde la pasión y dedicación por hacer el

mejor vino sigue presente. Sus gruesos muros de adobe, techos de caña y amplios pisos de pinotea convergen en un típico patio colonial del siglo XIX. Este alberga gran parte del encanto y tradición de la bodega, convirtiéndola en reliquia y patrimonio cultural de la provincia de Mendoza.

Empujada por la pasión de sus dueños,

la Familia Pesacarmona, la bodega ha recorrido un incesante camino posicionándola como un referente en vinos de alta calidad a nivel nacional e internacional.

Terroir, trayectoria e innovación se funden en un delicado equilibrio para concebir vinos con elegancia y estilo único. Los invitamos a descubrirlos. ●

guillermo JOAQUÍN

El Ingeniero Omar Assaf, director de producción de Tabacalera Río Grande, cuenta las claves de la calidad de un puro genuino, elaborado en el norte de la Argentina.



El proyecto Guillermo Joaquín nace en el año 1998 como un anhelo personal, antes que un gran proyecto y creo que vale la pena recordarlo. Debo confesar que soy fumador desde hace algunas décadas y que – pese a mi condición de ingeniero civil y casi sin proponérmelo – fui acumulando un conocimiento considerable – si se me permite – sobre el tema. Por entonces azuzaba yo a los especialistas en tabaco del norte argentino con una pregunta jamás satisfecha:

Siendo la cuenca tabacalera de Tucumán y Salta reconocida a nivel mundial ¿Por qué no se fabricaban puros? Sin desmedro de los buenos especialistas en tabaco de la región, la respuesta era simple: nunca se había encarado seriamente la producción de puros.

Lo cierto es que en las poblaciones de Río Grande, La Cocha y Graneros, pueblitos de la cuenca tabacalera de la Provincia de Tucumán había algunos

artesanos que armaban puros. Éstos eran “figurados” con capa Burley Carmelitana rústica, de calibre desigual. Los que se fumaban bien presentaban un gusto fuerte y picante, sin embargo, sugerían un gran potencial aromático. Los más reconocidos eran los fabricados por don Jorge Fiori, un criollo de esos de antaño muy querido y emprendedor de la zona de Graneros. Contaba con cinco torcedores que controlaban el calibre mediante el manejo del espesor por el número

de hojas enteras a torcer. Como era de esperar, el producto final era un puro desigual, cercano a los figurados, con cierta dificultad de tiro según el pulso de cada torcedor, resultando algunos demasiado sueltos, otros ceñidos.

Me convertí en cliente de sus productos y, casi como un juego, solía ofrecerle algunos consejos para su mejora; la dispersión de tiro, calibre y fragancia eran los factores más significativos a corregir. Fue entonces cuando él me propuso que lo hiciéramos en sociedad y no pude rehusarme. Al poco tiempo de iniciada esa relación se produce la muerte de don Jorge Fiori, animador de los torcedores y mentor del proyecto. Sin esa tutela se hacía difícil continuarlo por las dificultades de monitorear la fabricación. Presenté entonces el proyecto a mis socios, quienes lo aceptaron de buen grado. Lo primero que se decidió fue radicar la planta en la localidad de Yerba Buena, en Tucumán. El cambio implicaba la relocalización de los torcedores y sus familias, una inversión que fue posible gracias a que el proyecto estaba bajo la tutela de un grupo económico que podía solventar un capital de riesgo grande, me refiero principalmente a La Comarca S.A, empresa de hotelería. Comenzó así una etapa de cambios profundos en el proyecto.

Se dejó de fabricar los "figurado" y se comenzó a prensar los "parejos" en tres formas básicas: El Corona, el Petit Corona y el Panetella, vitolas (tamaños) referenciales en el mundo de los puros. Para lograr la regularidad geométrica, fue necesaria la contratación de un especialista cubano, en 2003. Quedó claro que a partir de allí lo principal era conseguir la regularidad aromática. Se seleccionó inicialmente una fracción de campo supuestamente ideal, en el pedemonte de La Cocha con un régimen pluviométrico sub tropical. Se cambió -luego- a la

llanura deprimida de Graneros con menos lluvias, siguiendo la premisa de que la planta brinda mejor tabaco, cuando sufre la falta de agua. Cuando hablamos de calidad nos referimos a las calidades que se ponen en juego al momento de encender el puro. La planta sometida a severas condiciones de crecimiento, se adapta a la escasez



de agua y da una hoja de tabaco que se cierra a la entrega de su fracción aromática, sellando sus vasos periféricos para impedir la transpiración de los componentes ligeros que arrastran el aroma.

Encontramos que una mezcla de tabaco Criollo salteño con Burley tucumano exaltaba al máximo el aroma pleno de matices. Así iniciamos la producción de tabaco Criollo salteño en la finca San Agustín, departamento de La Merced en la Provincia de Salta con lo que el "Blend" quedó definido y la producción abastecida con tabaco Norte Natural de buena y homogénea calidad aromática.

Se estableció como norma mantener un año estacionados los tabacos destinados al armado, a los que se suma otro año de maduración del producto terminado. Esto significa el doble de estacionado y fermentación que los actuales cigarros cubanos, lo que resulta en un grado de añejamiento óptimo. Para el armado, hemos adoptado los parámetros de calidad de los cigarros centroamericanos: producto "hecho totalmente a mano", con hojas enteras, capote, capa y

terminado con mentón redondeado y pié libre para el encendido, las máximas exigencias de calidad en el mundo de los puros.

¿Cuál es el resultado? Estoy convencido de que las expectativas de calidad del GJ se destacan en su fumado. Los preparativos para el encendido son

simples; el puro presenta un tallado del mentón cubierto con una lámina mínima, con lo cual el encendido es fácil y rápido. Así se inicia una experiencia novedosa para el fumador; estamos ante un puro suave con tiro óptimo y firme. GJ -a diferencia del puro cubano- no irrumpe en el espacio con un característico y persistente olor, no tiene un aroma invasivo del ambiente. Su carácter amigable, fresco y sumiso transmite un agradable sabor en la boca. Quien lo fuma por primera vez advierte ese carácter delicado, fácil y apacible que se amolda a cualquier momento o circunstancia con recato y sobriedad, característica ideal en tiempos en que hay que prestar atención a la tolerancia y respetar los espacios públicos reservados a fumadores.

Personalmente destaco otra característica singular, opuesta a la de cualquier otro puro: su carga aromática va mejorando con el fumado, convirtiendo a las últimas caladas en las más preciadas, como evocando el azucarado adiós de una pareja de amantes que se despiden... así es la experiencia y el hermoso final de esta increíble criatura. ●

FRAPPÉ



NUÑEZ

Av. Cabildo 4561 | C1429ABD | C.A.B.A.
(011) 4704.6273 | cabildo@frappe.com.ar

BELGRANO

Av. Libertador 5975 | C1428ARC | C.A.B.A.
(011) 3535.9166 | libertador@frappe.com.ar

PALERMO

Rep. Árabe Siria 3152 | C1425EYN | C.A.B.A.
(011) 4806.5590 | palermo@frappe.com.ar

PALERMO

Av. Coronel Díaz 1764 | C1425DQQ | C.A.B.A.
(011) 4827.3363 | coroneldiaz@frappe.com.ar

BARRIO NORTE

Paraná 1259 | C1018ADE | C.A.B.A.
(011) 4811.2063 | parana@frappe.com.ar

RECOLETA

Av. Callao 1380 | C1023AAT | C.A.B.A.
(011) 4816.6123 | callao@frappe.com.ar

RECOLETA

Av. Pueyrredón 2470 | C1119ACU | C.A.B.A.
(011) 4801.2584 | pueyrredon@frappe.com.ar

CENTRO

Paraguay 678 | C1057AAH | C.A.B.A.
(011) 4313.6782 | paraguay@frappe.com.ar

CARILÓ

Avellano y Boyero | B7167 | CARILÓ
(02254) 572371 | carilo@frappe.com.ar

GUALEGUAYCHÚ

España 56 | E2822EJB | GUALEGUAYCHÚ
(03446) 430551
gualuguaychu@frappe.com.ar

CALL CENTER

0810.777.3727
ventas@frappe.com.ar

0810.777.3727 | WWW.FRAPPE.COM.AR



CÁMARA
ARGENTINO
ALEMANA



FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. TODOS LOS PRECIOS PRESENTES EN LA REVISTA INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 31/01/12 O HASTA AGOTAR STOCK DE 100 U. EN CADA CASO; LO QUE OCURRA PRIMERO EN LOS LOCALES 1. NUÑEZ (AV. CABILDO 4561 - C.A.B.A.) 2. BELGRANO (AV. DEL LIBERTADOR 5975 - C.A.B.A.) 3. PALERMO (REP. ÁRABE SIRIA 3152 - C.A.B.A.) 4. PALERMO (AV. CORONEL DÍAZ 1764 - C.A.B.A.) 5. BARRIO NORTE (PARANÁ 1259 - C.A.B.A.) 6. RECOLETA (AV. CALLO 1380 - C.A.B.A.) 7. RECOLETA (AV. PUEYRRREDÓN 2470 - C.A.B.A.) 8. CENTRO (PARAGUAY 678 - C.A.B.A.) 9. CARILÓ (AVELLANO Y BOYERO - CARILÓ, PARTIDO DE PINAMAR). 10. GUALEGUAYCHÚ (ESPAÑA 56 - GUALEGUAYCHÚ, ENTRE RÍOS).

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Expresión del Legado Familiar

| Un blend que define a la Familia.
| La historia vivida como un prólogo.



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.




tikal

ALMANEGRA

ANIMAL

PADRILLOS

Siesta

LUCA

MASI®
TUPUNGATO

BODEGAS
CARO

info@erneslocatenavineyards.com



BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.